

ENTRÉES ET PETITS PLATS

FINE DE CLAIRE - FRANSKA OSTRON	28 KR/ST
PETIT & BON- <i>SNACKS TILL APERITIFEN</i>	FRÅN 35 KR ST
ESCARGOT GRATINÉE – <i>VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR</i>	95 KR
ZUCCHINI & VITLÖKSPOTAGE- <i>KALVBRÄSS & PISTOU</i>	135 KR
GALETTE AUX CHANTERELLES - <i>COMTÉ & POCHERAT ÄGG</i>	130 KR
STEAK TARTAR- <i>KLASSISK RÅBIFF MED KAPRIS, CORNICHON, PEPPARROT & ÄGGULA</i>	125 KR
TARTE FLAMBÉE AUX CHAMPIGNONS- <i>DUXELLES, RÅMARINERADE CHAMPINJONER, PERSILJA & VITLÖK</i>	135 KR
TARTE FLAMBÉE CLASSIQUE- <i>FROMAGE BLANC, ROSTAT SIDFLÄSK, GRUYÈRE & LÖK</i>	135 KR



PLATS PRINCIPAUX

ENTRECÔTE -

RÅRAKA, KARAMELLISERAD LÖK, RÖDVINSJUS & FOIE GRAS

255 KR

SMÖRBAKAD RÖDTUNGAFILÉ -

GRÖN SPARRIS, GURKSALLAD & MOUSSELINE MED BLÅMUSSLOR

235 KR

PLAT DU JOUR -

EMMA ELLER MATHIAS INFORMERAR ER (GÅR ATT FÅ VEGETARISK)

DAGENS PRIS

FROMAGE

CAMEMBERT FLAMBÉE -

CALVADOS & SÖTT- PASSAR FÖR 2-4 PERSONER (CA 20 MIN)

215 KR

OSTTALLRIK - FÖR EN

140 KR

OSTTALLRIK - FÖR TVÅ

250 KR

OSTBIT

45 KR



DESSERTS

PALMIER -

INKOKT PERSIKA & VANILJGLASS

90 KR

LAKRITSPAVLOVA -

JORDGUBBAR & CHANTILLY MED CITRON

90 KR

CHOKLADTRYFFEL-

DAGENS SMAK

25 KR/ ST.

